



Évolution Blanc

Type : Vin blanc sec

Cépage principal : 60% Frontenac gris – 40% Frontenac Blanc - Vidal

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,4 g/l

Sulfite total : < 5 mg/L

Sulfite libre : Non détecté

Vinification : sans collage, sans filtration

Mise en bouteille : par gravité, sur ses lies fines

Température de service : 8 à 10 °C

Format : 750 ml

Évolution Blanc c'est une sélection de barriques délicieuses de Frontenac gris et blanc bien bronzés 2021 assemblés avec du Vidal 2020 élevé en cuve inox.

Les Frontenac blancs ont été macérés sur peaux pendant 2 jours et les gris sont en pressurage direct. Le vin n'a reçu aucun sulfite pendant son élaboration y compris à la mise en bouteille. Celle-ci s'est faite par gravité sans pompage, sans filtration, afin de garder l'authenticité du jus !

Bonne soif !